

Biscotti al miele

Autore : valentina

Data : 21 Novembre 2012



Questi deliziosi biscotti sono semplicissimi da preparare ed ottimi accompagnati da una bella tazza di tè caldo o per colazione nel latte.

Ingredienti

- 180 gr. di farina 00
- 2 cucchiaini di miele, potete usare il miele che preferite, io prediligo quello d'acacia
- 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 1 uovo
- una bustina di lievito per dolci

In un recipiente mettete l'uovo e con una frusta, o una forchetta, sbattetelo.

Aggiungete poi l'olio e il miele e mescolate bene sino ad ottenere un composto omogeneo.

In un altro recipiente setacciate la farina e il lievito per dolci e unite le polveri al composto di uovo, miele e olio. Impastate il tutto sino a quando non otterrete un impasto liscio.

Dividete poi l'impasto in tante palline o date la forma che preferite.

Infornate a forno preriscaldato a 180°C per circa 15 minuti.

Valentina Capuozzo